

# Treuschs „Gasthausmenü“



Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl



Odenwälder Wildkrautwickel in Preiselbeersosse  
mit hausgemachten Kartoffelknödeln

**26,80€**



Apfelragout mit Butterstreuseln und Walnuss gebacken

**Menüpreis 39,80€**

Gerne reichen wir Ihnen auch unser Umfangreiche Weinkarte!  
...oder fragen Sie nach unseren Offenen Angeboten!

# *für Vorneweg und aus dem Suppentopf*



## **Die Einstimmung zum Start**

Aufmerksamkeit aus der Küche, dazu Brotauswahl, BohnenMus,  
Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand

**6,10€ / p. Pers.**

Bunter Feldsalat mit gerösteten Kernen und Nüssen  
angemacht mit hausgemachtem FruchtEssig und WalnussÖl

**9,90€**

Vorspeisenteller „vun allem Ebbe´s“

Bestehend aus Komponenten von Fisch, Käse, Fleisch und vegetarisch

**15,50€**

Kraftbrüh vom Reh mit feinem Gemüse und gebackenem vom Reh

**11,50€**

Kartoffel-Kräuterrahmsuppe mit geräucherter Blutwurst

**5,90€**

Geröstete Grünkernsuppe mit Grießklößchen

**5,90€**

Hüttenthaler Goldklümpchen im Salatnest

mit Kräuterschmand und Regionaler Brotauswahl  
der Hüttenthaler Handkäse im Kartoffelbierteig gebacken

**Groß 13,40€ / Klein 9,90€**

Unsere Vitale Salatschüssel mit.....

verschiedene Blattsalate mit Gemüse, Grünkern,  
Kräutern, Äpfel Champignons, geröstete Kerne und gekochtem Ei,  
mit Kartoffel-Apfelvinaigrette und Brotauswahl

**16,10€**

bunter Salatteller der Jahreszeit mit.....

mit knusprigen Putenbrustwürfeln, gewürfeltem „Odenwälder Käse“  
und Kräuterpesto, angemacht mit Kartoffel-Apfelvinaigrette und Brotauswahl

**18,10€**

Bunter gemischter Beilagensalat mit Blattsalat und Rohkostsalaten

**5,10€**

## Hauptgerichte



Saute von Edelfischen und Gamba  
auf „schwarzen Steinen“ mit Krustentiersoße  
**Groß 33,00€ / Klein 24,00€**

Zanderfilet unter der Apfel-Meerrettichhaube  
auf Rote-Beete-graupen mit Senfoße  
**Groß 29,50€**

Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinssoße  
mit Kohlrabigemüse und Kartoffelkrapfen  
**27,50€**

Hausgemachte Wildmaultaschen in Steinpilzrahmsoße  
auf geschmortem Wirsing und Röstzwiebeln  
**23,80€**

Gebackener Hüttenthaler „Gewürztaler“  
mit Champignons, Marktgemüse und Kräutersoße  
**23,50€**

Knuspriges Odenwälder Backhuhn  
mit Kartoffel-Kräutersalat, roten Zwiebeln und Honig-Senfchmand  
das Hähnchenfleisch wird mariniert und in Sesampanade gebacken  
**23,90€**

Bierbrauerschnitzel auf Bier-Zwiebelsoße  
dazu gibt's Handgeschabte geschmelzte Kartoffelspatzen und Beilagensalat  
das Schnitzel ist in Biertreber paniert und in Hüttenthaler Butter gebraten  
**gr. 21,90€ /kl. 18,90€**

Odenwälder Kelterersteak vom Schweinerücken  
mit hausgemachten Kartoffelkroketten, Beilagensalat und Apfel-Champignonrahmsoße  
**gr. 21,90€ /kl. 18,90€**

Odenwälder Butterschnitzel vom Landschwein  
dazu gibt's gebackene Kartoffelschnitz und Beilagensalat  
das Schnitzel ist in Hüttenthaler Butter gebraten  
**gr. 19,90€ /kl. 17,90€**  
zusätzlich mit Kochkäse **3,40€**

## Odenwald Zur für vorweg oder herzhafst danach

„Der Hüttenthaler Handkäse“ mit Apfelmusik und Walnuss

Die Apfelmusik besteht aus Apfel und Zwiebelwürfel  
angemacht mit unserem Apfelessig und Walnussöl  
dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

**10,20€**

Odenwälder Kochkäse aus Hüttenthaler Schichtkäse

Dazu reichen wir eine Brotauswahl, Butter und Kümmel

**9,80€**

**Zusätzlich mit Apfelmusik 2,00€**

## Alles mit Kartoffel - typisch Odenwald

Himmel und Erd - Traditionell

gebratene Blutwurst auf Kartoffelbrei mit hausgemachter  
Apfelbrei und gerösteten Zwiebeln

**14,50€**

Odenwälder Kartoffelpfännchen „Bauernfrüstück“

Gerösche mit Hausmacher Wurst, Rührei und eingemachte Gummern

**13,90€**

Unsere handgeschabten geschmelzte Kartoffelspatzen

mit Äpfeln, Zwiebeln und Hüttenthaler Käse, auf Rahmchampignons und  
Beilagensalat

**gr. 16,90€ /kl. 14,90€**

Odenwälder-Grünkern-Kartoffelklöße

mit „Hüttenthaler Käse“ gefüllt auf buntem Gemüse in Kräuterrahm

**gr. 16,90€ /kl. 14,90€**

Hackfleischpfanne mit Bratkartoffeln und Kräuterschmand

Hackfleisch mit Kraut, Zwiebeln und Hausbier geschmort

**16,40€**

## *für Liebhaber des süßen Abschlusses...*



### **Treuschs Dessertvariation**

Mousse, Eisparfait, Sorbet, frische Früchte und gebackenes  
**17,50€**

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem Früchte-Potpourri  
**14,50€**

Unser Naschkatzendessert aus dem Gasthausmenü  
**8,90€**

Käseteller aus 6 verschiedenen Regionalen und Europäischen Sorten  
Mit Brotauswahl, schwarzen Nüssen und Fruchtaufstrich  
**14,00€**

Hausgemachtes Kürbiskern-Kartoffeleis mit marinierten Beeren  
7,90€ / Naschkatze 4,90€

Frisch gebackene Honig-Zimt-Kartoffelwaffel  
mit hausgemachtem Apfelmus und Vanilleeis  
7,90€

„Eierlikörbecher“ mit gerösteten Walnussstreusel  
Schokoladeneis mit Schlagsahne, Walnussstreuseln und Eierlikör  
7,90€ / Naschkatze 4,90€

„Odenwälder Apfeleisbecher“  
Vanilleeis und Schokoladeneis mit hausgemachtem Apfelmus und Schlagsahne  
7,90€ / Naschkatze 4,90€

„WildweibchenBecher“  
Vanilleeis und Erdbeereis mit Waldbeeren und Schlagsahne  
7,90€ / Naschkatze 4,90€

Tonkabohneneisparfait mit hausgemachtem Nusslikör  
**8,90€ /**

Hausgemachtes-Eis – Vanille, Schokolade, Erdbeer  
oder  
unsere hausgemachten Fruchtsorbets – nach Tagesangebot

1 Bällchen 2,20€  
2 Bällchen 4,20€  
3 Bällchen 6,00€

mit Hüttenthaler Schlagsahne 0,70€